

目的 近年健康志向の増大と共に生菓は年々その需要が増大する傾向にある。又新食品素材としてのオリゴ糖もその各種の特性から飲料・菓子・冷菓・パン・デザート類に幅広く添加されている。演者らは、生菓の中で果実系のものを選びこれにオリゴ糖を加えた生菓オリゴジャムを試作した。これらの生菓オリゴジャムの食味性・保存性及び特性を検討した。

方法 ①ジャム材料としての生菓は、大棗・枸杞子・女貞子・龍眼肉・山茱萸の5種類の果実系のものを用いた。②オリゴ糖は市販のフラクトオリゴ糖を使用した。③生菓を熱水抽出次いで濃縮続いてオリゴ糖・ペクチン・天然甘味料を添加した。最後にクエン酸で酸味を調整した。これを 10°C で冷蔵保存した。④同時にオリゴ糖の代わりにショ糖を添加したジャムを作り、硬さ・甘味・酸味等について官能検査を行なった。⑤品質については、保存期間中の還元糖の変化と一般生菌数・大腸菌群・カビ試験を各々行なった。⑥生菓オリゴジャムとショ糖添加ジャムを経口摂取して血糖値を測定し比較検討した。

結果 生菓ジャムは共通して保存日数の経過とともに還元糖量が増加した。これは、生菓原料のpH(有機酸含量)に起因していると考えられる。保存期間中の一般生菌数・大腸菌群・カビ試験とも4ヶ月経過後も何ら異常は認められなかった。オリゴ糖添加ジャムを経口摂取した場合の血糖値はショ糖添加ジャムに比べいずれも低い値を示した。官能検査については、枸杞子・女貞子はオリゴ糖添加ジャムが、大棗・龍眼肉・山茱萸はショ糖添加ジャムが、それぞれ高い嗜好性を示した。